

Sabrina's Labskaus

Zutaten:

½ Sack Kartoffeln
750g Corned Beef (von der Fleischertheke)
1 Packen rote Bete
1 Glas Gewürzgurken
Bratheringe und/oder Rollmöpfe
Eier, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in einen Topf geben,
Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden, das Gurkenwasser aufbewahren,
den Klumpen Corned Beef in einer Pfanne erhitzen bis er zerfallen ist.
Kartoffeln kochen, Wasser abgiessen und stampfen. Gurken und Corned Beef
zu den Kartoffeln in den Topf geben und verrühren, mit Salz und Pfeffer
abschmecken, wenn die Masse zu fest ist ggf. mit Gurkenwasser verdünnen.
Dazu Spiegeleier braten, mit roter Bete und Fisch servieren.
Guten Appetit!



